

Tirpse's Classic
Dinner Menu

Price HKD 988

AMUSE BOUCHE

Tomato . Ground Cherry
トマト、ほおずき

Finger Lime . Ricotta Cheese
フィンガーライム、リコッタチーズ

Sweet Corn . Uni
とうもろこし、雲丹

Fresh Black Pepper . Fennel
生黒胡椒、フェンネル

FRENCH BREAD

STARTER

Tokushima Oyster . Caviar . Snap Pea
徳島産真牡蠣、キャビア、スナップエンドウ

MAIN COURSE

Flounder(3oz) . Yuzu . Shishito Pepper
平目、柚子、獅子唐辛子

OR

Pigeon(Half) . Cherry . Truffle
ピジョン、チェリー、トリュフ

OR

UPGRADE with supplement charge

Omi Wagyu A4(4oz) . Cherry . Truffle (+ HKD338)
近江和牛 A4、チェリー、トリュフ

Pigeon(Whole) . Cherry . Truffle (+ HKD198)
ピジョン、チェリー、トリュフ

MAIN DESSERT

Mango . Ground Cherry . Turmeric
マンゴー、ほおずき、ターメリック

Petit Fours
小菓子

Free Flow TIRPSE Champagne "Michel Arnould" HKD698 per person (2 hours limited)
Wine Pairing: 3 Labels HKD398 per person

SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE